

VORSPEISEN

KUVERT (A,G,M) Gebäck/ Butter/ diverse Aufstriche PASTRIES with butter & variation of spreads	EURO 3,50
KARTOFFELTERRINE (C,G,O) Vogersalat / Kernöldressing POTATO TERRINE with corn salad & pumpkin seed oil dressing	EURO 14,50
ROTE RÜBEN CARPACCIO (G,O) Balsamico / frittiertes Rucola / Parmesanchips BEETROOT CARPACCIO with fried rucola & parmesanchips	EURO 14,50
WARMER BIO HAUTZINGER SCHAFKÄSE (G,O) Kürbiskrokant / Wildkräutersalat / Preiselbeersauce SHEEP MILK CHEESE with pumpkin brittle, wild herbs salad & cranberrysauce	EURO 16,90

SUPPEN

KLARE SUPPE VOM TAFELSPITZ (A,C,L,P) Tageseinlage CLEAR SOUP OF BEEF with daily soup add ins	EURO 5,80
CREMESUPPE NACH SAISON (A,G,L,O) SEASONAL CRÈME SOUP	EURO 6,50

VEGETARISCH & SALAT

GEMÜSE-FRISCHKÄSE RAVIOLI (A,C,G,L) Braune Butter / Granatapfel / Bergkäse VEGETABLE-CREAMCHEESE RAVIOLI with brown butter, pomegranate & mountain cheese	EURO 22,50
VEGANE NUDEL-GEMÜSEPFANNE (A,F,L) Curry / Gemüsestreifen / Sojasauce VEGAN NOODLE-VEGETABLE STIR-FRY with curry, vegetables & soy sauce	EURO 18,50
GEMISCHTER SALATTELLER MIXED SALAD PLATE	EURO 5,50

FISCH

POKE BOWL (D,F,M,N) Rotkrautsalat / Gurken / Reis / Sojabohnen / Kresse / Wasabi Dressing / Sesam / gebeizter Lachs / Avocado POKE BOWL with red cabbage, cucumber, rice, soybeans, cress, wasabi dressing, sesame, marinated salmon & avocado	EURO 23,50
GEBRATENER WELS (A,C,D,G,L) Paradeiskraut / Semmel-Speckknödel GRILLED WELS with tomato cabbage & bacondumplings	EURO 28,50
SEEWINKLER ZANDERFILET (A,D,G) Karottenpüree PIKE-PERCH FILET with carrot puree	EURO 31,50

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A,C,G,O)	EURO 25,00
VON DER SCHWEINS-KARREEROSE (A,C,G,O) Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone	EURO 16,50
VIENNESE CUTLET OF VEAL (A,C,G,O) OF PORK (A,C,G,O) with potato salad, cranberries & lemon	
ROSA SCHWEINEFILET GEBRATEN (A,C,G)	EURO 22,50
Paprikagemüse / Pom Dauphine GRILLED FILET OF PORK with vegetable & pom dauphine	
GESCHMORTES RINDSSCHULTERSCHERZL (G,L,O)	EURO 24,50
Glacierte Karotten / Stampfkartoffel STEWED BEEF with glaceed carrots & smashed potatoes	
GEBACKENE KALBSLEBER (A,C,G,O)	EURO 19,50
Kartoffelsalat / Sauce Tartar FRIED VEAL LIVER with potato salad & sauce tartar	
BBQ HÜHNERBRÜSTCHEN (G,O)	EURO 20,50
Gelber Reis / gebratene Avocado / Honig-Joghurt Sauce BBQ CHICKEN BREAST with yellow rice, grilled avocado & honey-yoghurt sauce	
RINDERFILETSTEAK (250g) (A,G,L,O)	EURO 39,50
Steakpommes / Speckbohnen / Weiße Pfeffersauce BEEF FILLET STEAK with steak fries, beans with bacon & white pepper sauce	
NEW YORK CLUB SANDWICH (A,C,G)	EURO 19,90
Hühnerbrust / Speckstreifen / Tomaten / Blattsalat / Mayonnaise / Rauchschinken / Pommes NEW YORK CLUB SANDWICH with chicken breast, bacon, tomato, salad, mayonnaise, smoked ham & french fries	

DESSERTS

SOMLAUER NOCKERL (A,C,G) Rumrosinen / Heidelbeeren / Obers / Schokosauce SOMLAUER NOCKERL with rum-soaked raisins, blueberries, cream & chocolate sauce	EURO 8,00
GRIESSFLAMMERIE (A,C,G,H) Marillenpüree / Krokant SEMOLINA FLAMMERIE with apricot puree & brittle	EURO 9,90
WIENER WÄSCHERMÄDLN (A,C,G) Vanilleeis / Eierlikörsahne WIENER WÄSCHERMÄDLN with vanilla ice cream & egg liquor cream	EURO 10,50
KÄSETELLER Auswahl von Käsespezialitäten / hausgemachte Gelees / frisches Gebäck VARIATION OF CHEESE with homemade jellies & pastries	EURO 16,90

ALLERGENINFORMATION

A Gluten B Krebs C Eier D Fisch E Erdnuss F Soja
G Milch H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupine
R Weichtiere

ALLERGY INFORMATION

A grains containing gluten B crustaceans C egg D fish E peanuts F soy
G milk or lactose H edible nuts L celery M mustard N sesame O sulphite
P lupines R molluscs